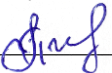



ООО "Консалт-групп"
Заведующий столовой

ТПИ им. Д.И. Менделеева (филиал) ТюмГУ
Директор

 Г.А. Петрова

 Н.Н. Еговцева



МЕНЮ СТОЛОВОЙ

на 20 июня 2024

№ п/п	Наименование	Выход, грамм	Эн.цен., Ккал	Цена, руб.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ				
1	Салат Свекла сыр(масло)	100	171,3	37,00
2	Салат морковь с сыром	100	341	37,00
3	Салат Свежая капуста, морковь,зелень	100	112,5	32,00
4	Салат" Оригинальный"(Грибы, ветчина)	100	213	52,00
5	Салат"Русская красавица"(ветчин,сыр,яйцо)	100	311,1	52,00
6	Салат"Винегрет овощной"	100	130,1	42,00
7	Салат"Оливье"	100	165	49,00
1 блюдо				
1	Солянка мясная	250	530	75,00
2	Каша пшениная молочная	200	97	38,00
1	"Фрикасе"(котлета из птицы)	100	241,5	103,00
2	Гуляш из мяса(свинина)	75/75	196	96,00
3	Мясо по- французки	250	325	147,00
4	Рыба запеченая с овощами(горбуша)	110	152	129,00
5	Окорочка запеченые	100	203,5	70,00
6	Котлета "Домашняя"	80	240,1	74,00
7	Плов из мяса(говядина)	250	118,7	142,00
Гарнир				
1	Гречка рассыпчатая	180	258,9	30,00
2	Картофельное пюре	180	169	36,00
3	Макароны	180	210	25,00
Напитки				
1	Чай с сахаром	200	38	12,00
2	Чай с сахаром и лимоном	200	38	15,00
3	Кофе 3/1	200	417	25,00
4	Сок в ассортименте	200	138	30,00
5	Компот из сухофруктов	200	84	25,00
РАЗНОЕ				
1	Запеканка из творога	120	292	60,00
2	Сметана 20%	20	160	10,00
3	Молоко сгущеное	20	304,5	10,00
4	Соус красный основной	30	563	8,00
5	Майонез	20	620	9,00
6	Масло сливочное	30	72,5	10,00
7	Хлеб славянский	30	81,0	4,00

Калькулятор _Шмакова В П
Повар-бригадир _Манакова,Е,Н

